

# MENU WESELNE NA ROK 2023/2024



## Menu weselne

350 zł brutto za osobę, minimum 70 osób

### Zupa — serwowana

200-220 ml — 1 do wyboru

Rosół z domowym makaronem, warzywami i gęsimi żołądkami  
Bulion grzybowy z pierożkami z orzechami i kasztanem  
Krem z białych warzyw z mięsnymi pyzami, porem i grzankami  
Krem z kukurydzy z papryką jalapeno, nachos i popcornem

### Danie główne — na półmiskach

porcja 100-120 g (2,5 porcji/os.) — 4 do wyboru

Zrazy wołowe z farszem staropolskim w sosie z duszenia  
Pieczeń z karkówki z sosem pieprzowym  
Polędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami w sosie pieprzowym  
Kotlet devolaj z masłem pietruszkowym  
Filet z kurczaka przekładany pomidorami i mozzarellą  
Udko z kurczaka faszerowane grzybami, porem i serem  
Pieczona kaczka z sosem wiśniowym  
Ciecierzycza w curry, z mleczkiem kokosowym i warzywami w tempurze  
Sakiewki z ciasta filo z soczewicą i warzywami z sosem ziołowym  
Dorsz w sosie porowym z kaparami  
Pstrąg łososiowy w sosie krewetkowym  
Ręcznie robione pierogi z mięsem i okrasą

### Dodatki 100-120 g/os. — 2 rodzaje do wyboru

Ziemniaki pieczone z rozmarynem i cytryną  
Zapiekanek ziemniaczana  
Soczewica z warzywami  
Kluski śląskie z boczkiem i cebulą  
Gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem  
Gnocchi z cebulą prażoną  
Frytki

### Warzywa na ciepło 80-100 g/os. — 1 do wyboru

Buraczki zasmażane  
Fasolka szparagowa z bułką tartą  
Grillowane bataty z sosem chimichurri  
Warzywa z pary z masłem  
(brokuł, kalafior, marchew)

### Surówki

80-100 g/os. — 3 do wyboru

Buraczki z chrzanem i jabłkiem  
Coleslaw  
Kapusta pekińska z papryką i kukurydzą  
Mizeria  
Surówka z marchewki i jabłka  
Surówka z ogórka z chilli i sezamem  
Surówka z pora z jabłkiem i jogurtem  
Surówka z kapusty kiszzonej



# MENU WESELNE NA ROK 2023/2024



## Zimne przekąski

250 g (4 porcje/os.) — 5 do wyboru

- Carpaccio ze schabu z kaparami i oliwkami, z sosem pieprzowym
  - Klopsiki w occie
  - Mięsa pieczone naszego wyrobu (karkówka ze śliwką, rostbef, sezonowany boczek, półgęsek)
  - Pasztet wieprzowy w cieście francuskim z żurawiną
  - Łosoś gravlax z ziołami
  - Pstrąg wędzony na liściach sałat z sosem musztardowo-miodowym
  - Sandacz w zalewie octowej
  - Śledź z jabłkiem i kurkami
  - Deska serów (bursztyn, rubin, lazur, camembert, brie, grana padano)
  - Tartaletka ze szpinakiem i serem typu feta
- Podawane w standardzie:
    - Pieczyno, masło
    - Pikle (ogórek, grzyby, oliwki, patisony)
    - Sosy (tatarski, czosnkowy, koktajlowy)

## Sałatki

2 do wyboru

- Sałatka a'la grecka z warzywami ogrodowymi, sałatą lodową i serem typu feta
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, boczkiem i sałatą rzymską
- Sałatka nicejska z tuńczykiem, jajkiem, oliwkami i fasolką szparagową
- Sałatka jarzynowa

## Bufet słodki

250 g/os., 4 porcje/os

5 rodzajów do wyboru:

- Sernik z porzeczkami
- Kostka hiszpańska - orzechowa
- Jabłecznik
- Tarta sezonowa
- Torcik ciasteczkowy
- Torcik chrupiąca malina
- Babeczka kajmakowa
- Babeczka budyniowa
- Mus panna cotta / Mus czekoladowy / Mus tiramisu





# MENU WESELNE NA ROK 2023/2024



## Atrakcja kulinarna\*

Udziec wieprzowy z kopytkami i kapustą zasmażaną

\*Danie serwowane przez kucharza na sali

## Danie ciepłe — kolacja\*

1 do wyboru

Barszcz czerwony z pasztecikiem  
Krem z pieczonych pomidorów z soczewicą i serem typu feta  
Strogonow z pieczywem  
Żurek staropolski z wędzoną kiełbasą i jajkiem

\*Podawane w bufecie lub serwowane do stołów Gości.

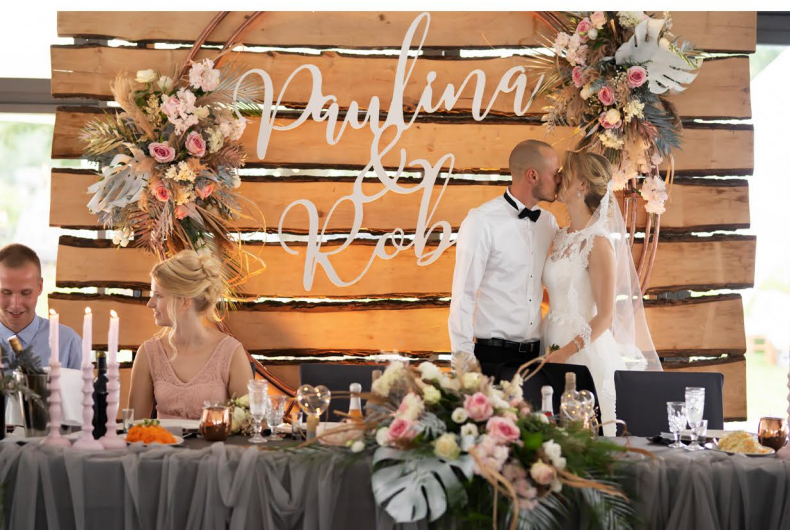
## Pakiet napoi

Kawa  
Herbata  
Woda niegazowana z cytryną — bez ograniczeń

## PROMOCJE WESELNE \*

Stół wiejski  
Dodatkowa porcja ciasta  
Rabat do oferty baru mobilnego  
Piwo dla Gości weselnych  
— do 6 h podczas trwania wesela  
Pokrowce na krzesła

\*Wybór jednej z promocji dla wesela powyżej 100 osób oraz dwóch dla wesel powyżej 150 osób.



# MENU WESELNE NA ROK 2023/2024



Ponadto

**Para Młoda otrzymuje od Hotelu apartament na noc poślubną GRATIS**  
(w przypadku wesel powyżej 70 os.)

Parking dla Pary Młodej		GRATIS
Parkiet taneczny 60 m <sup>2</sup>		GRATIS
Na życzenie - powitanie chlebem i solą		GRATIS
Dzieci do 3 lat		GRATIS
Dzieci 3–10 lat		50% ceny
Wino musujące na powitanie gości	(powyżej 80 osób)	GRATIS
Obsługa wesela od strony Zamawiającego (orkiestra, kamerzysta, fotograf)		50% ceny
Pokrowce dekoracyjne na krzesła	szt.	10 zł
Pakiet napoi gazowanych i soków bez limitu na całą noc	os.	35 zł

Możliwość organizacji ceremoni zaślubin na terenie zielonym obiektu.

Ceny zawierają podatek VAT oraz koszty pełnej obsługi kelnerskiej.

Cena nie zawiera kosztów napoi soft i alkoholi.

Brak opłaty korkowej na uroczystość weselną.

Hotel zastrzega sobie prawo do serwowania na stołach gości napoi gazowanych jedynie w szklanych butelkach.

W przypadku chęci zakupu napoi w plastikowych butelkach o większej pojemności, zostaną one ustawione na bufecie.

Przy zakupie alkoholu przez Parę Młodą w Hotelu napoje gazowane lub soki – 11 / osoba w cenie.

Dodatkowo wszystkie uroczystości zarezerwowane na niedzielę – 5% rabatu od ceny standardowej.

Dodatkowo wszystkie uroczystości zarezerwowane w miesiącach listopad-marzec – 5% rabatu od ceny standardowej.



COPERNICUS TORUŃ HOTEL | Bulwar Filadelfijski 11 | 87-100 Toruń | POLAND

www.copernicustorun.com | info@copernicustorun.com | tel.: +48 797 010 166, +48 56 611 57 00 | fax: +48 56 622 25 10